Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de naranja y chocolate

30min · 8 raciones · 693 kcal

Ingredientes

- 1 naranja de zumo: de ahí sacaremos la ralladura y el zumo
- 1/2 sobre de levadura
- 3 huevos
- 1 yogur natural
- Aceite de girasol (1 medida de yogur)
- Azúcar (1 y 1/2 medidas de yogur)
- Harina de repostería (3 medidas de yogur)
- 1 tableta de chocolate para decorar
- Mantequilla o aceite para untar el molde

POR RACIÓN

Proteínas	9 g
Grasas	36 g
Hidratos	85 g
Fibra	2,2 g

Elaboración

1. En un bol grande, batimos muy bien los huevos junto con el azúcar con unas varillas, hasta obtener una mezcla blanquecina
2. Añadimos el yogur natural, la ralladura de naranja, el aceite y el zumo de naranja, y removemos
3. Por último las tres medidas de harina junto con la levadura (tamizándola con un colador)
4. Removemos y mezclamos todo muy bien hasta que quede con esta textura
5. Engrasamos el molde y añadimos nuestra mezcla
6. Lo metemos en el horno precalentado unos minutos antes
7. Horneamos unos 30 minutos a 170 grados
8. Mientras, fundimos el chocolate
9. Por último dejamos enfriar y añadimos el chocolate fundido y más ralladura de naranja por encima

RECOMENDACIONES

Id mirando el bizcocho mientras se hornea.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta